



**Terre Calde**  
SOCIETÀ AGRICOLA

NEL CUORE DEL MOLISE, LA NOSTRA STORIA.

# In Terre Calde l'innovazione incontra la tradizione

## Efficienza produttiva

Terre Calde rappresenta un perfetto bilanciamento tra le antiche pratiche agricole e le più moderne tecnologie. Questo connubio permette all'azienda di onorare le proprie radici mantenendo allo stesso tempo lo sguardo fisso sul futuro.

Attraverso l'adozione di tecniche all'avanguardia, Terre Calde riesce a massimizzare l'efficienza e la produttività, garantendo prodotti di qualità superiore.

Adottiamo tecniche di prevenzione dei danni causati da patogeni, parassiti e erbe infestanti basate sulla scelta di adeguate varietà, di opportune rotazioni colturali e sulla salvaguardia dei nemici naturali.

## Precisione e cura

L'agricoltura di precisione è la pietra angolare su cui Terre Calde costruisce il proprio successo.

Utilizzando strumenti tecnologicamente avanzati, l'azienda ottimizza ogni aspetto della produzione, dalla semina alla raccolta.

Questo approccio permette non solo di aumentare la qualità e la sicurezza dei prodotti ma anche di ridurre l'impatto ambientale, attraverso pratiche che proteggono il suolo e promuovono la biodiversità.



DALLA NOSTRA TERRA ALLA TUA TAVOLA

# La Cipolla Terre Calde, una coltivazione di pregio

Un prodotto unico nel suo genere

Terre Calde nasce dal sogno di produrre e commercializzare prodotti alimentari sani e genuini, caratterizzati da un gusto e delle proprietà nutritive uniche.

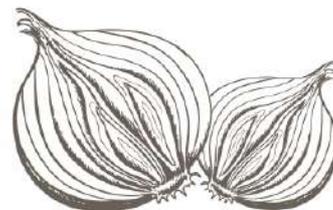
Questo grazie all'influenza dello straordinario ambiente di coltivazione dove si estendono le nostre tenute: il Molise.

Come alimento, la cipolla viene solitamente servita cotta, ma può anche essere consumata cruda o usata per la produzione di sottaceti o mostarde.



CARATTERISTICHE

# L'Essenza della Cipolla Terre Calde



## Qualità

La Cipolla Terre Calde viene coltivata utilizzando tecnologie avanzate e pratiche eco-compatibili nelle fertili terre del Molise, nel Centro-sud Italia, al riparo dalle rigide temperature invernali e dagli sbalzi termici.

La combinazione di questi fattori garantisce l'esclusiva, altissima qualità del prodotto e gli conferisce il caratteristico aroma che riscuote un grande successo nelle cucine di tutto il mondo.

## Proprietà

La cipolla è tra le migliori eccellenze ortive italiane maggiormente utilizzate in cucina ed è a disposizione tutto l'anno grazie alle varietà dalla conservabilità prolungata.

Non si tratta di un prodotto "buono" solo in gastronomia. La cipolla ma può costituire una fonte di sorprese in ambito preventivo e terapeutico grazie all'alta quantità di fosforo e magnesio, enzimi antiossidanti ed oli essenziali presenti al suo interno.

## Caratteristiche organolettiche

**Cipolla rossa:** dal gusto delicato, caratteristica che la rende ideale per il consumo a crudo in insalate e piatti freddi.

**Cipolla dorata:** contraddistinta dal sapore deciso, consigliata per preparazioni a lunga cottura in modo da addolcire le caratteristiche note e cederle alla pietanza. Ideale per frittate, soffritti, stufati, zuppe e come elemento imprescindibile di piatti a base di carne come come il ragù alla genovese.

**Cipolla bianca:** dal sapore delicato, ideale al forno, lessata, grigliata o gratinata.

**Cipolla ramata di Montoro:** caratterizzata da grandi bulbi appiattiti, molto digeribili e dal sapore dolce e aromatico.

## Tecnica colturale

**Densità di semina:** da 750.000 semi/ha fino a 900.000 semi/ha a seconda delle varietà.

**Concimazioni:** impiego di fertilizzanti NPK, solfato di potassio e nitrato di calcio.

**Irrigazioni:** effettuata per aspersione con ali mobili su irrigatori autoavvolgenti o impianti sprinkler.

**Cure colturali:** monitoraggio costante della crescita, controllo fitosanitario regolare, monitoraggio delle previsioni meteorologiche.

**Difesa delle coltivazioni:** controllo biologico dei fitofagi e integrato dei patogeni grazie all'impiego di adeguate pratiche agronomiche.

LE 4 VARIETÀ

# Le 4 varietà di Cipolla coltivate nelle nostre Tenute



## CIPOLLA BIANCA

Colore bianco brillante molto attraente, bulbi di forma rotonda uniformi di buona pezzatura, elevata produttività. Stoccaggio a medio lungo termine. La raccolta avviene solitamente tra la fine del mese di maggio, per le varietà più precoci, e tra luglio e agosto, per le quelle più tardive.



## CIPOLLA DORATA

Cipolla visibilmente attraente sia per il colore delle tuniche, sia per l'uniformità del calibro che per la consistenza del bulbo, bronzato scurissimo. La consistenza del bulbo è un altro elemento distintivo, che ne sottolinea la freschezza e la qualità, rendendola croccante e versatile per una vasta gamma di preparazioni culinarie.



## CIPOLLA ROSSA

Uso: mercato fresco, trasformazione. Maturazione: medio-tardiva. Bulbo: tondo o allungato, calibro medio-grande, consistenza elevata. Stoccaggio: ottimo. Note: colore violaceo brillante, inconfondibile. Il colore è veramente unico per intensità e brillantezza e per questo apprezzato in tutti i mercati.



## CIPOLLA RAMATA DI MONTORO

Straordinaria eccellenza ancora troppo poco conosciuta. Produce grandi bulbi appiattiti molto digeribili e dal sapore dolce, delicatamente aromatico. Ottima sia da cruda che cucinata, con grande tenuta in cottura. È tra le cipolle dolci più conservabili, mantenendosi per 6 mesi.



**Terre Calde**  
SOCIETÀ AGRICOLA

FROM MOLISE,  
WITH LOVE



Terre Calde Società Agricola S.r.l.  
Sede legale: Viale del Castello, 3 Campobasso - P.I.: 01733230708  
[terrecalde.com](http://terrecalde.com)